

FERMOPLUS ROSÉ®

Výživa s vysokým obsahom aminokyselín, ideálna na získanie vín s vynikajúcim aromatickým charakterom.

TECHNICKÝ POPIS

Výskumná skupina spoločnosti AEB, ktorá si aktívne uvedomuje dôležitú a hlavnú úlohu výživy dusíka, potvrdila koreláciu medzi zložením aminokyselín živín a aromatickým profilom vín. Medzi odrodami ponúkanými na trhu sme vybrali hrozno Barbera del Sannio pre jeho ovocný buket pripomínajúci zrelé červené ovocie, lesné plody a ruže. Vzhľadom na to vyvinulo AEB novú výživu v rade Fermoplus Varietal.

Fermoplus Rosé podporuje ovocné a kvetinové tóny, čím ich zvyrazňuje v mladých červených vínach aj v ružových vínach a zvyšuje ich aromatický potenciál. Táto výživa je bohatá na bunkové steny kvasiniek a autolyzátoz so špecifickými aminokyselinami, ktoré sú nevyhnutné na charakterizáciu vín s "ovocným" aromatickým profilom.

Použitie tejto výživy v mušte umožňuje oveľa jasnejšie vnímať tieto typické arómy v odrodách, ktoré majú prirodzené prekurzory, zatiaľ čo jej prídanie do rôznych odrôd podporuje tvorbu aróm s týmito tónmi. To potvrdzuje, že prostredníctvom Ehrlichovho mechanizmu sú niektoré aromatické tóny výsledkom vlastností aminokyselín.

ZLOŽENIE A TECHNICKÉ VLASTNOSTI

Kvasinkové bunkové steny, kvasinkové autolyzátoz, kyselina L-askorbová. Neobsahuje GMO a nebol podrobený ionizujúcejmu ošetreniu

DÁVKOVANIE

Odporúča sa dávka 20 - 50 g/hL.
Fermoplus Rosé dodáva 7,5 ppm* RAN pri dávke 10 g/hL.

SPÔSOB POUŽITIA

Dávku rozpustíte vo vode a rovnomerne ju pridajte do muštu. V prípade potreby je možné dávku doplniť akoukoľvek inou výživou z radu AEB

SKLADOVANIE

Skladujte na chladnom a suchom mieste, mimo dosahu slnečného žiarenia.

BALENIE

0,5 kg vrecká v 10 kg krabici
5 kg vreco

BALENIE	P0,5 ST10	S5
KÓD	04A000051	001268

